

AWkitchen TOKYO DINNER MENU

AWキッチンの大定番！

AWkitchen STANDARD



AW 農園バーニャカウダ
AW Bagna Cauda

2,200(税込2,420)～

AWkitchenと言えば・・・

まずは農園バーニャカウダ！全国から届く新鮮なお野菜を、熱々のクリーミーなソースにつけてお召し上がりください。一度食べたらかせになるAWkitchen自慢の逸品です。

トロフィエ

100% 手作りトマトソースの絶品！

アラビアータ

The AW special !! Trofie arrabbiata, spicy tomato sauce

2,090(税込2,299)



AWkitchenの名物パスタ・・・

細くよじれた小さなトロフィエは、料理人が毎日心を込めて手打ちしています。ピリ辛のトマトソースももちろん手作り。トマトの甘みや酸味をモチモチのパスタと一緒に、スプーンでお召し上がりください。

前菜 ～農家さんの畑から～

APPETIZER

COLD APPETIZER

AW グリーンサラダ

奈良県山口農園の『有機野菜』と

東京都ニクラファームの『ハーブ』

～トリュフビネグレット～

Green salad with organic vegetables & herbs with truffle vinaigrette

1,290(税込1,419)

青森県『野辺地カブ』と鮮魚のカルパッチョ

～吟醸からすみと汐昆布ヴィネグレット～

Turnip & fresh fish carpaccio with Ginjo bottarga & salted kelp vinaigrette

2,090(税込2,299)

長野県ベリーファームの『カラフルトマト』と

ブラータチーズのカプレーゼ

Caprese, colorful tomatoes, Burrata cheese & basil

2,090(税込2,299)

WARM APPETIZER

ヤングコーンのおかき揚げ

Okaki-cruste young corn fritto

1,190(税込1,309)

高知県産『米茄子』とシラスのお野菜ピッツァ

Oven-baked eggplant & whitebait, pizza-style

1,490(税込1,639)

『2色のパプリカ』の自家製チョリソー

～北海道尾藤さんのじゃが芋のマッシュポテトと

パプリカソース～

Homemade vegetable sausage with 2 color paprika ~ mashed potatoes & paprika sauce ~

2,090(税込2,299)

AWkitchen 自慢のお野菜パスタ

AWkitchen's PASTA

TOMATO

100%手作りトマトソースの絶品！

トロフィエ アラビアータ

Trofie arrabbiata, spicy tomato sauce

2,090(税込2,299)

スパゲッティーニ

熊本県産『赤茄子』とベーコンのアマトリチャーナ

Spaghettini amatriciana with red eggplant & bacon

2,090(税込2,299)

リングイネ

奈良県山口農園の『有機ルッコラ』と

ワタリガニのトマトソース

Linguine tomato sauce with organic rucola & blue crab

2,590(税込2,849)

CREAM

コンキリエ

長野県ベリーファームの『カラフルトマト』とズワイガニ

Conchiglie cream sauce with colorful tomatoes & snow crab

2,590(税込2,849)

OIL&GARLIC

スパゲッティーニ

京都府渋谷農園の『九条ねぎ』と炙り大山鶏の

ペペロンチーノ

Spaghettini peperoncino with Japanese green onion & broiled chicken

2,190(税込2,409)

スパゲッティーニ

京都産『万願寺唐辛子』と白海老、吟醸からすみの

ペペロンチーノ

Spaghettini peperoncino with Manganji green pepper, white shrimps & Ginjo bottarga

2,490(税込2,739)

OTHER

リガトーニ

長野県産『2色のズッキーニ』仔牛のラグーソース

Rigatoni veal ragout sauce with two color zucchini

2,390(税込2,629)

RISOTTO

リゾット

トリュフ香る！千葉県よしもと『芳源マッシュルーム』のリゾット

Truffle scented risotto with mushrooms

2,590(税込2,849)

厳選食材！メインディッシュ

MAIN DISH

鮮魚のポワレ

～東京都ニクラファームの『ハーブ』と塩麴のソース～

※詳しくはスタッフにお尋ねください

Pan-fried fresh fish with honey mustard sauce

*Please ask our staff for more details

3,590(税込3,949)

ジューシーでまろやかな旨みと深い味わいのあるコク

岩手県『岩中豚』のグリル ～ソルト&レモン～

Grilled pork with salt & lemon

3,790(税込4,169)

黒毛和牛『イチボ』のロースト

～赤ワインマディラソース～

Roasted beef with red wine madeira sauce

5,390(税込5,929)

※別途10%のサービス料を加算させていただきます。※パン代お一人様500円(税込550円)を頂戴いたします。*Service charge 10% will be charged. *Bread charge 500yen(incl.tax550yen) per person will be added.

(食物アレルギーがご心配のお客様へ) 1.当店ではアレルゲン28品目の使用リストをご用意しておりますので係りの者にお尋ねください。2.当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。3.アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。

(For customers with food allergies) 1) An allergen list of 28 items is available. Please feel free to ask our staff. 2) Shrimps and crabs may be contained in the seafood ingredients we use at our restaurant. 3) Tolerance against allergen varies among individuals. Since our preparation and cooking process involves shared cookware and dishwasher, please be extra cautious if you react to a slight amount of allergen.

※当店のお米は、国産米を使用しております。※食材の仕入れ状況により価格や内容が変わる場合がございます。※契約農家さん以外にも、全国各地の厳選したお野菜を仕入れています。

*We serve domestically produced rice. *The items /prices might be changed due to the purchase situation. *We use vegetables not only from contracted farmers, but other selected vegetables from all over the country as well.